

Champagne Brut Millésimé

Charles Heidsieck

Un équilibre en or

Description:

Ce champagne millésimé, signé Charles Heidsieck, saisit à la perfection l'essence de la récolte 2018: ensoleillée, mais empreinte d'une élégance pleine de fraîcheur. La cuvée est composée à parts égales de Chardonnay et de Pinot Noir, sélectionnés avec soin sur des parcelles classées grand cru et premier cru aux noms célèbres tels que Vertis, Oger, Ambonnay, Verzy et Aÿ. Fruit d'un assemblage subtil, ce champagne millésimé allie maturité et fraîcheur dans une parfaite harmonie. Après un élevage sur lies de plusieurs années, il révèle une structure fascinante, une belle profondeur aromatique et une tension saline.

Profil aromatique:

Jaune or brillant, bulle homogène. Brioche et ananas dans le nez captivant, aux nuances de miel d'acacia et de fleurs de pêcher. Attaque crémeuse d'une belle ampleur et d'une merveilleuse fraîcheur, les fruits jaunes marquent à nouveau la bouche, sur une belle minéralité, anis et pamplemousse, un plaisir inoubliable, d'un équilibre exceptionnel jusqu'en finale.

Accompagne idéalement:

Apéritif, amuse-gueule, entrées raffinées, poissons, viandes blanches, fromages frais, brie bien fait, viennoiseries.

Température:

Pour une dégustation optimale de vins effervescents jeunes, nous recommandons une température de service de 6 à 10 °C. Les millésimes complexes et évolués s'expriment idéalement entre 8 et 12 °C.

Pays d'origine: France

Elevage: 9 Mois en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 12.0%

A boire: À l'apogée

Cépage(s): 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay

N° article: 1067281



Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Champagne Brut Millésimé

Charles Heidsieck

| | |
|---------------------|---|
| Herkunft: | France |
| Notation: | Score 19/20 |
| Cépage(s): | 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay |
| A boire: | À l'apogée |
| Weinbau: | Traditionnelle |
| Elevage: | 9 Mois en Cuve inox |
| Vol. alcool: | 12.0% |
| Servier: | Pour une dégustation optimale de vins effervescents jeunes, nous recommandons une température de service de 6 à 10 °C. Les millésimes complexes et évolués s'expriment idéalement entre 8 et 12 °C. |